

Klepon rainbow



Bahan-bahan:

1. Bola Ketan:
2. 250 gr Tepung Ketan (rosebrand)
3. 50 gr Tepung beras (rosebrand)
4. Air secukupnya, smpe adonan bs dipulung bulet2 (aku pake esens)
5. Isian:
6. Gula merah disisir, secukupnya
7. Balutan:
8. Kelapa parut, dikukus dl 20menitan biar ga gampang basi

Langkah

1. Uleni bola2 sampe bisa dipulung, jgn terlalu lembek nanti kleponnya gembos, klo terlalu kering jg nanti gampang bocor gulmernya
2. Isi bagian tengahnya dgn Gula merah, lalu bentuk bola2.. Sisihkan
3. Rebus air smpe mendidih, masukan bola2 klo udah matang dia akan mengambang
4. Lalu gulingkan di kelapa parut, Enjoy ☐☐